

Carne de pasto vs confinamiento: A guerra gourmet

Carne, Informação | 03 de Abril de 2018

Carne de pastura vs. feedlot: la guerra gourmet

Las carnes de feedlot comienzan a ser desplazadas en la preferencia de los chefs y comensales sibaritas en favor de los cortes provenientes de vacas criadas a pastura. Mitos y polémicas alimentan la grieta en torno al origen del gran alimento argentino.

Las vacas comen pasto. Al menos eso aseguran los manuales escolares. Pero, en la práctica, la mayoría del ganado argentino no se cría a campo abierto sino de forma intensiva en corrales bajo un sistema que se conoce como feedlot, alimentándose a base de cereales, suplementos proteicos y vitamínicos. Esas diferencias de producción se pueden advertir a simple vista en cualquier mostrador. La carne de feedlot entra por los ojos, ya que es más clara –casi rosada– y su grasa es blanquecina, mientras que la de pastura es roja oscura, luce menos brillante y la grasa - que posee en menor proporción- es amarillenta. En el paladar, la primera es tierna pero mezquina en sabor, en tanto que la segunda es tan fibrosa como sabrosa. “La de pastura tiene más gusto, pero probablemente un joven de un centro urbano prefiera una carne de feedlot ya que su paladar se hizo en base a ese sabor”, señala Andrea Pasinato, integrante del Programa Nacional de Producción Animal del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.

Había una vez una vaca

Con grandes llanuras de pastoreo, la Argentina recién incorporó la práctica del feedlot a comienzos de la década del '90. Las razones que motivaron su irrupción fueron económicas. Básicamente, la ganadería perdió terreno frente al avance de la agricultura y sus controvertidos –y ubicuos– cultivos de soja, por lo que quedaron menos campos disponibles para el pastoreo. Fue la respuesta para incrementar la producción: para llegar a un animal de 300 kilos, por ejemplo, se requieren entre 12 y 18 meses, contra el mínimo de dos años que demora el formato a la vieja usanza. Sin embargo, este método sigue vigente. Según apunta Pasinato, “la ganadería sobre pasturas se encuentra en casi todo el país. Hay zonas con pastizales naturales, especialmente en el NEA, el NOA y la Patagonia, y otras con implantados”.

El pasto natural es el autóctono de la zona y se da especialmente en terrenos dificultosos, como los montes. Pero, cuando es posible, los ganaderos prefieren implantar, ya que siembran mayor cantidad de pasto y de mejor calidad, lo que les permite tener más animales por hectárea. Se asegura que ese mayor rendimiento no tiene impactos negativos en el medio ambiente ni en la calidad de la carne, por eso no hay distinción entre las dos metodologías.

Una creencia extendida apunta que la carne de pastura se exporta y que para el consumo interno sólo quedan los animales de feedlot pero, según Pasinato, “el saldo exportable en el país es muy bajo porque se consume casi todo lo que se produce”. Las razones de la baja productividad son dos: pocos animales y faenas a bajo peso. “Supongamos que hay 40 millones de vacas: sólo el 60 % produce un ternero por año, y encima la cantidad de carne que provee cada animal es baja porque se faena alrededor de los 300 kilos, cuando en países como los Estados Unidos se espera que ascienda a los 500 kilos”. Se justifica en que los ganaderos prefieren faenar a menor peso para venderlo en menos tiempo y contar con flujo de caja, y también en que los consumidores se inclinan por vacas pequeñas porque creen que su carne es más tierna.

¿Y qué comen las vacas en el corral? Cereales, fibras –heno–, suplementos vitamínicos y concentrados proteicos, como la harina de pluma, que se obtiene de las aves. También reciben antibióticos. En cuanto a las hormonas, Pasinato advierte que “están prohibidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa). En los Estados Unidos, en cambio, les pueden dar implantes”.

A la vieja usanza

Yves Maria Le Bourdonec es un carnicero francés que le puso los pelos de punta a sus compatriotas gastronómicos. En 2014 presentó el documental Steak(R)evolution, donde registró su periplo por 20 países y 200 restaurantes para entrevistar a ganaderos, carniceros y chefs hasta dar con el bistec perfecto. Así, llegó a dos conclusiones: la mejor carne es la inglesa y el mejor bife se sirve en la Bodega El Capricho, en España.

Desde su coqueta Boucherie Lamartine, emplazada sobre la avenida Víctor Hugo, en París, Le Bourdonec promueve la carne de pastura y el trato ‘humanitario’ de las vacas. Postula: “En 50 años vamos a comer mucha menos carne, pero de mejor calidad. Es el único producto gastronómico del que no se puede decir que antes era mejor”. Si bien en su selecta cartera de clientes figuran los mejores chefs galos, como Alain Ducasse y Joël Robuchon, sólo vende para consumo hogareño: no acepta pedidos de restaurantes a fin de alentar la reducción de intermediarios en la cadena.

Del otro lado del Atlántico y del mostrador, son cada vez más los cocineros argentinos que establecen contacto directo con el productor. Gabriel Oggero, chef de Crizia, se declara “súper creyente del producto, de ir al lugar, de trabajar en conjunto”. Con entrecot y ojo de bife habitualmente en la carta su restaurante, revela que “tratamos de que sean 100 % de pastura, pero a veces se terminan a corral en un 20 %”. Los dos frigoríficos con los que trabajo clasifican la carne post mortem hasta en 6 calidades, algo que muy pocos hacen”.

Por su parte, Le Grill, el restaurante de carnes premium de Puerto Madero, trabaja con animales provenientes de los campos de Andrés Porcel, propietario también de Chila Buenos Aires. “Son criados a pastura en forma natural y se completan con granos de maíz en la última etapa de engorde. Faenamos a los novillos entre los 18 y 24 meses de edad y con un peso de aproximadamente 450 kilos”, detalla el empresario gastronómico. Y agrega que la edad del animal está relacionada con la ternura de la carne: “La carne son músculos. Cuanto más viejo el animal, más trabajo tuvo el músculo y más duro se pone. Existe la posibilidad de obtener una carne más tierna de esos ejemplares viejos si se la somete al proceso de maduración”, lo cual se traduce en un producto formidable por su concentración en sabor y ternura.

Sagardi, imperio del txuleton vasco en San Telmo, es otro de los reductos donde eligen carne de pastura. Para eso, trabajan con productores que les proveen en exclusiva y también realizan maduraciones ya que, según explica Iñaki López de Viñaspre, su fundador, “una carne madurada de vaca vieja y asada con todos sus jugos es tendencia mundial”.

Desde octubre pasado, los consumidores pueden conseguir carne de pastura para asar en sus hogares. Fresco, el supermercado orgánico ubicado en el corazón de Belgrano, ofrece diferentes cortes provenientes de productores que trabajan con ese sistema. Hay opciones de vaca (vacío, lomo, bife de chorizo) y de cerdo (bondiola, chorizo). “Fue un desafío apostar a vender carne fresca de pastura, porque si no tenía salida se iba a echar a perder. Pero a la gente le encantó la propuesta”, asegura Paul Gauvry, responsable del lugar. En tanto, en Entrecot, otra de las aperturas más destacadas del rubro en 2017, se ofrecen cortes de las cotizadas razas Angus y Wagyu con garantía de haber sido alimentadas 100 % a pasto.

Fonte: El Cronista



Carne de pasto vs confinamento: A guerra gourmet

Foto: El Cronista



Carne de pasto vs confinamento: A guerra gourmet

Foto: El Cronista



Carne de pasto vs confinamento: A guerra gourmet

Foto: El Cronista